

OPINIÃO

Na avicultura moderna, prevenir é parte da produção

Em sistemas de produção intensiva, uma falha aparentemente simples no controle de acesso, na higienização das instalações ou na qualidade da água pode comprometer o resultado de todo o lote.

Por isso, a biosseguridade não deve ser tratada como um cuidado complementar, mas como parte da própria produção avícola.

De forma objetiva, a biosseguridade reúne as medidas adotadas para impedir a entrada e reduzir a disseminação de bactérias, vírus, fungos e outros agentes patogênicos nos plantéis. Embora biosseguridade e biossegurança sejam termos frequentemente utilizados como sinônimos, neste contexto a primeira está relacionada principalmente à proteção das aves, enquanto a biossegurança abrange práticas de controle de riscos para as pessoas, os animais e o ambiente de trabalho.

Essa distinção conceitual é importante, mas o principal desafio está em transformar a prevenção em uma prática permanente. Um programa eficiente começa pela identificação dos pontos críticos da granja. A partir desse diagnóstico, é possível implantar um conjunto de ações integradas e adequado à realidade de cada sistema produtivo.

Entre essas ações estão o controle de pragas, incluindo cascudinhos, roedores e moscas, a limpeza e a desinfecção adequadas dos aviários, com atenção à remoção de biofilmes, e o monitoramento da qualidade da água e da ração. O programa também deve considerar a entrada e a circulação de pessoas, veículos, equipamentos e insumos, que podem funcionar como vias de introdução ou disseminação de agentes patogênicos.

Nenhuma dessas medidas deve ser analisada isoladamente. Uma falha no controle de acesso, por exemplo, pode comprometer o trabalho realizado na higienização das instalações. Da mesma forma, a limpeza e a desinfecção perdem eficiência quando a qualidade da água ou as condições de armazenamento da ração não são acompanhadas.

Para que os procedimentos sejam eficazes, é necessário utilizar tecnologias adequadas a cada etapa. Detergentes específicos ajudam a remover resíduos das instalações, enquanto desinfetantes de amplo espectro com eficácia na presença de matéria orgânica contribuem para o controle dos microrganismos nas superfícies. Produtos com ação viricida também podem integrar os protocolos, de acordo com os riscos identificados.

Entretanto, o resultado não depende apenas da escolha do produto. Concentração, tempo de contato, método de aplicação, temperatura, condições das superfícies e presença de matéria orgânica interferem diretamente na eficiência do processo. A tecnologia precisa estar associada a procedimentos bem definidos e executados de maneira consistente.

Tão importante quanto realizar a limpeza e a desinfecção é validar a eficiência dos procedimentos. Testes microbiológicos por swab e equipamentos para medição de ATP permitem avaliar, por critérios diferentes, se os protocolos de higienização estão produzindo o resultado esperado.

Os swabs microbiológicos ajudam a identificar a presença ou a carga de determinados microrganismos nas superfícies, conforme o método utilizado. Já a medição de ATP indica a presença de resíduos orgânicos e pode ser empregada como ferramenta rápida de avaliação da limpeza. Os resultados devem ser interpretados em conjunto com os objetivos e os parâmetros definidos para cada granja.

Esse acompanhamento contínuo permite identificar falhas, orientar ajustes e ampliar a eficiência do programa de biosseguridade. Mais do que confirmar se uma tarefa foi realizada, a validação mostra se ela alcançou o resultado necessário.

O fator humano também precisa ocupar uma posição central. Protocolos bem estruturados podem perder eficiência quando não são compreendidos ou seguidos corretamente. A capacitação das equipes, o controle de acesso, a higienização das mãos, a troca de roupas e calçados e o cumprimento dos fluxos internos dependem de treinamento, conscientização e disciplina.

Diante dos desafios sanitários enfrentados pela avicultura, a biosseguridade passou a ser reconhecida não apenas como um conjunto de medidas preventivas, mas também como uma estratégia de gestão. A adoção de protocolos estruturados, aliada ao uso de tecnologias apropriadas e à capacitação constante das equipes, contribui para reduzir a ocorrência de doenças e preservar a produtividade dos plantéis.

Não existe, porém, um protocolo único que possa ser aplicado automaticamente em todas as propriedades. Os riscos variam conforme a localização, a estrutura, o manejo, os fluxos internos e as condições sanitárias de cada sistema de produção.

Nesse cenário, a avaliação técnica contribui para identificar pontos críticos, estabelecer prioridades, definir protocolos e acompanhar os resultados das medidas adotadas. O objetivo não deve ser apenas cumprir uma sequência de procedimentos, mas construir um programa capaz de reduzir efetivamente as vulnerabilidades da granja.

Na avicultura moderna, prevenir significa agir antes que uma falha se transforme em problema sanitário e produtivo. A biosseguridade não começa quando uma doença é identificada. Ela está nas decisões tomadas todos os dias para proteger as aves, preservar os resultados e garantir a continuidade da produção.

(*) Médico-veterinário, especialista em biosseguridade e sanidade avícola e assistente técnico da Suiaves.

O cafezinho nosso de cada dia no empreendedorismo

Bendita seja a Rubiaceae nossa de cada dia! Da família Rubiácea, gênero Coffea, nasce o café, a bebida mais consumida no mundo (só perdendo para a água, essencial à vida e ao preparo das outras bebidas).



O gosto pelo café pode gerar oportunidades de negócios, encontros, paqueras ou simplesmente passar o tempo, com boa dose de prazer, enquanto se espera alguém, uma entrevista, um avião, uma encomenda. Regra geral, quando alguém te convida – “Vamos tomar um café” – nem sempre é sobre o café. No caso do sr. Wilson, mineiro da gema, o hábito de tomar café enquanto esperava o cliente chegar para a sua visita comercial, o levou ao negócio. E junto com ele veio o filho, Cristian, e junto com os dois veio



Cristian Figueiredo.

a Mr. Black Café Gourmet, rede nascida da oportunidade, que hoje ostenta 50 lojas e um faturamento que deve superar os R\$ 40 milhões neste ano.

“Os meus avós eram comerciantes, assim como o meu pai. Aos 14 anos eu já pensava em ganhar dinheiro e decidi botar a mão na massa. Comecei a fazer manutenção de computadores. Por volta de 16, 17 anos, consegui importar (via internet) tênis dos Estados Unidos e vender”, conta Cristian Figueiredo como foi o jovem dar vazão ao seu lado empreendedor. Hoje o homem à frente dos negócios da rede Mr. Black só tem a agradecer aonde chegou. Mesmo gostando da Ciência da Computação (sua formação) e tendo estagiado em grandes companhias como a Belgo-Mineira (hoje ArcelorMittal), resolveu aceitar o convite do pai para a sociedade e partir para um negócio que, em essência, nenhum deles conhecia.

O prazer de tomar café pode ter influenciado o cérebro, além do enfeitiçamento do estômago e do coração? Talvez, no caso do sr. Wilson, daí para tentar um novo negócio foi um pulinho. Próximo ao salão de beleza da mãe de Cristian (outra empreendedora nata) existe o shopping Cidade, em Belo Horizonte (MG). “Computação é interessante, mas achei uma área um pouco ‘parada’”, justifica ele o salto para o negócio do café. Na realidade, o próprio shopping indicou uma oportunidade para o sr. Wilson, ali dentro mesmo, e este depois de muito pensar resolveu arriscar. Como ele nunca tinha mexido com alimentação, recorreu à consultoria de um expert na área de buffets e restaurantes, indicado pelo próprio shopping. E não é que deu certo?

– E aí, deu um friozinho na barriga?

– Sim, mas fomos em frente. E a primeira loja deu certo – conta Cristian. Aliás, deu muito certo, pois nem à época da pandemia (da Covid-19) tiveram problemas de funcionamento e faturamento.

Entre 2006 e 2008 os sócios Cristian e Wilson Figueiredo passaram estudando esse mercado. Não demorou e a concorrência começou a assediá-los. Mas se mantiveram firmes no leme e continuaram a tocar o barco e conquistando espaço. Por orientação da consultoria mudaram o nome, em 2008, para Mr. Black e a coisa pegou bem. Uma vez mais a iniciativa deu certo. Hoje a rede está em BH, por certo, uai, em São Paulo, além do Nordeste e Centro-Oeste. Os grãos são selecionados junto a algumas fazendas-parceiras (em três diferentes regiões de Minas Gerais) e todo ano negocia as safras desses produtores. “A torra (de aproximadamente 1,5 tonelada / mês) é feita em BH, por demanda, para que o café esteja sempre fresco”, explica Cristian Figueiredo.

O público jovem toma bastante café, e procura muito as bebidas geladas no Mr. Black Café Gourmet, mas não é a maioria. Do perfil consumidor o destaque fica com as mulheres, entre 35 a 55 anos, pois nesta faixa sabem o que é bom e, claro, assunto nunca falta, entre uma chávina e outra. Finalizando, Cristian deixa um conselho para os jovens: “Nos negócios, siga sempre em frente, tenha coragem e determinação. Não é fácil empreender, mas a recompensa é grande”.

Programa Layer Longevity une alta produtividade e sustentabilidade na produção de ovos

O Brasil dá um passo relevante rumo ao futuro da produção de ovos com o lançamento do programa Layer Longevity, uma iniciativa global da Trouw Nutrition Brasil que propõe uma nova abordagem para a avicultura de postura:

produzir mais e melhor por mais tempo, de forma sustentável e eficiente. O grande diferencial do programa está em sua abordagem integrada, que considera todas as fases da vida da ave — desde a recria até o fim do ciclo produtivo.

Combinando nutrição de precisão, análise de dados, suporte técnico e ferramentas digitais, a inovação permite otimizar o desempenho, a persistência de postura e a qualidade dos ovos ao longo do tempo (www.trouwnutrition.com.br).

Qualidade da casca: visão sistêmica

